

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556

ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

สาขาวิชาการโรงแรม

จุดประสงค์สาขาวิชา

1. เพื่อให้สามารถประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะด้านภาษา วิทยาศาสตร์ คณิตศาสตร์ สังคมศึกษา สุขศึกษาและพลศึกษาในการพัฒนาตนเองและวิชาชีพ
2. เพื่อให้มีความรู้และทักษะในหลักการบริหารและจัดการวิชาชีพ การใช้เทคโนโลยีสารสนเทศและ หลักการการอาชีพที่สัมพันธ์เกี่ยวข้องกับการพัฒนาวิชาชีพ การโรงแรมให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง และความก้าวหน้าของเศรษฐกิจ สังคม และเทคโนโลยี
3. เพื่อให้มีความรู้และทักษะในหลักการและกระบวนการงานพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับอาชีพการ โรงแรม
4. เพื่อให้มีความรู้และทักษะในการบริการทางการโรงแรมตามหลักการและกระบวนการในลักษณะ ครบวงจรเชิงธุรกิจ โดยคำนึงถึงการให้บริการอย่างคุ้มค่า การอนุรักษ์พลังงานและสิ่งแวดล้อม
5. เพื่อให้สามารถปฏิบัติงานด้านการ โรงแรมในสถานประกอบการและประกอบอาชีพอิสระ ใช้ความรู้และทักษะพื้นฐานในการศึกษาต่อระดับสูงขึ้น
6. เพื่อให้สามารถเลือก/ใช้/ประยุกต์ใช้เทคโนโลยีในงานการโรงแรม
7. เพื่อให้มีเจตคติและกิริยาที่ดีต่องานอาชีพ มีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ซื่อสัตย์ ประหยัด อดทน มีวินัย มีความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ต่อต้านความรุนแรงและสารเสพติด สามารถ พัฒนาตนเองและทำงานร่วมกับผู้อื่น

มาตรฐานการศึกษาวิชาชีพ

คุณภาพของผู้สำเร็จการศึกษาระดับคุณวุฒิการศึกษาประกาศนียบัตรวิชาชีพ ประเภทวิชา
อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม ประกอบด้วย

1. ด้านคุณลักษณะที่พึงประสงค์

- 1.1 คุณธรรม จริยธรรมและจรรยาบรรณวิชาชีพ ความเสียสละ ความซื่อสัตย์สุจริต ความกตัญญู กตเวทิตา ความอดทน การละเว้นสิ่งเสพติดและการพนัน การมีจิตสำนึกและเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพและสังคม
- 1.2 พฤติกรรมลักษณะนิสัย ความมีวินัย ความรับผิดชอบ ความมีมนุษยสัมพันธ์ ความเชื่อมั่นในตนเอง ความรักสามัคคี ความขยัน ประหยัด อดทน การพึ่งตนเอง
- 1.3 ทักษะทางปัญญา ความรู้ในหลักทฤษฎี ความสนใจใฝ่รู้ ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ความสามารถในการคิด วิเคราะห์

2. ด้านสมรรถนะหลักและสมรรถนะทั่วไป

- 2.1 สื่อสารโดยใช้ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศในชีวิตประจำวันและในงานอาชีพ
- 2.2 แก้ไขปัญหาในงานอาชีพโดยใช้หลักการและกระบวนการทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์
- 2.3 ปฏิบัติตนตามหลักศาสนา วัฒนธรรม ค่านิยม คุณธรรม จริยธรรมทางสังคมและสิทธิหน้าที่พลเมือง
- 2.4 พัฒนาบุคลิกภาพและสุขอนามัยโดยใช้หลักการและกระบวนการด้านสุขศึกษาและพลศึกษา

3. ด้านสมรรถนะวิชาชีพ

- 3.1 วางแผน ดำเนินงาน จัดการงานอาชีพตามหลักการและกระบวนการ โดยคำนึงถึงการ
บริหารงานคุณภาพ การอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อม หลักอาชีวอนามัยและ
ความปลอดภัย
- 3.2 ใช้คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่อการอาชีพ
- 3.3 ปฏิบัติงานพื้นฐานอาชีพตามหลักและกระบวนการ
- 3.4 ใช้หลักการและกระบวนการของการเป็นผู้บริการในงานโรงแรม
- 3.5 ประยุกต์ความรู้ด้านศิลปวัฒนธรรมไทยและวัฒนธรรมของนักท่องเที่ยวในงานโรงแรม
- 3.6 ปฏิบัติงานตามมาตรฐานงานส่วนหน้าโรงแรม งานแม่บ้าน โรงแรม งานครัวโรงแรม และ
งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
- 3.7 ติดตามความก้าวหน้าทางวิชาชีพและเทคโนโลยี และนำมาพัฒนางานโรงแรมให้มีประสิทธิภาพ
และทันสมัย
- 3.8 สื่อสารด้วยภาษาต่างประเทศในการบริการงานโรงแรม

โครงสร้าง
หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
สาขาวิชาการโรงแรม

ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556 ประเภทวิชา อุตสาหกรรมท่องเที่ยว สาขาวิชาการโรงแรม จะต้องศึกษารายวิชาจากหมวดวิชาต่าง ๆ รวมไม่น้อยกว่า 103 หน่วยกิต และเข้าร่วมกิจกรรมเสริมหลักสูตร ดังโครงสร้างต่อไปนี้

1. หมวดวิชาทักษะชีวิต ไม่น้อยกว่า	22 หน่วยกิต
1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)	
1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ (ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต)	
1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)	
1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ (ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต)	
1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา (ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต)	
1.6 กลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษา (ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต)	
2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า	71 หน่วยกิต
2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน (18 หน่วยกิต)	
2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ (24 หน่วยกิต)	
2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก (ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต)	
2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)	
2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ (4 หน่วยกิต)	
3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า	10 หน่วยกิต
4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร (2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์)	
รวม ไม่น้อยกว่า	103 หน่วยกิต

1. หมวดวิชาทักษะชีวิต ไม่น้อยกว่า**22 หน่วยกิต**

กำหนดให้เรียนรายวิชาลำดับแรกของแต่ละกลุ่มวิชา และเลือกเรียนรายวิชาอื่นในกลุ่มให้ครบตามหน่วยกิตที่กลุ่มวิชากำหนด สำหรับกลุ่มวิชาสุขศึกษาและพลศึกษาให้เลือกเรียนรายวิชาใดๆ ให้ครบตามหน่วยกิตที่กลุ่มวิชากำหนด โดยให้สอดคล้องหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่เรียน รวมไม่น้อยกว่า 22 หน่วยกิต

1.1 กลุ่มวิชาภาษาไทย ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2000-1101	ภาษาไทยพื้นฐาน	2 - 0 - 2
2000-1102	ภาษาไทยเพื่ออาชีพ	1 - 0 - 1
2000-1103	ภาษาไทยธุรกิจ	1 - 0 - 1
2000-1104	การพูดในงานอาชีพ	1 - 0 - 1
2000-1105	การเขียนในงานอาชีพ	1 - 0 - 1
2000-1106	ภาษาไทยเชิงสร้างสรรค์	1 - 0 - 1

1.2 กลุ่มวิชาภาษาต่างประเทศ ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2000-1201	ภาษาอังกฤษในชีวิตจริง 1	2 - 0 - 2
2000-1202	ภาษาอังกฤษในชีวิตจริง 2	2 - 0 - 2
2000-1203	ภาษาอังกฤษฟัง – พูด 1	0 - 2 - 1
2000-1204	ภาษาอังกฤษฟัง – พูด 2	0 - 2 - 1
2000-1205	การอ่านสื่อสิ่งพิมพ์ในชีวิตประจำวัน	0 - 2 - 1
2000-1206	การเขียนในชีวิตประจำวัน	0 - 2 - 1
2000-1215	ภาษาอังกฤษสำหรับงานโรงแรม	0 - 2 - 1

1.3 กลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2000-1301	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาทักษะชีวิต	1 - 2 - 2
2000-1303	วิทยาศาสตร์เพื่อพัฒนาอาชีพธุรกิจและบริการ	1 - 2 - 2
2000-1306	โครงการวิทยาศาสตร์	0 - 2 - 1

1.4 กลุ่มวิชาคณิตศาสตร์ ไม่น้อยกว่า 4 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2000-1401	คณิตศาสตร์พื้นฐาน	2 - 0 - 2
2000-1402	คณิตศาสตร์พื้นฐานอาชีพ	2 - 0 - 2
2000-1406	คณิตศาสตร์พาณิชยกรรม	2 - 0 - 2

1.5 กลุ่มวิชาสังคมศึกษา ไม่น้อยกว่า 3 หน่วยกิต

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2000-1501	หน้าที่พลเมืองและศีลธรรม	2 - 0 - 2
2000-1502	ทักษะชีวิตและสังคม	2 - 0 - 2
2000-1503	ภูมิศาสตร์และประวัติศาสตร์ไทย	2 - 0 - 2
2000-1504	อาเซียนศึกษา	1 - 0 - 1
2000-1505	เหตุการณ์ปัจจุบัน	1 - 0 - 1
2000-1506	วัฒนธรรมอาเซียน	1 - 0 - 1

1.6 กลุ่มวิชาสุขภาพศึกษาและพลศึกษา ไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชาในกลุ่มสุขภาพศึกษาและกลุ่มพลศึกษา รวมกันไม่น้อยกว่า 2 หน่วยกิต
หรือเลือกเรียนรายวิชาในกลุ่มบูรณาการ

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2000-1601	พลศึกษาเพื่อพัฒนาสุขภาพ	0 - 2 - 1
2000-1602	ทักษะชีวิตในการพัฒนาสุขภาพ	0 - 2 - 1
2000-1603	การออกกำลังกายเพื่อเสริมสร้างสมรรถภาพในการทำงาน	0 - 2 - 1
2000-1604	การป้องกันตนเองจากภัยสังคม	0 - 2 - 1
2000-1605	พลศึกษาเพื่อพัฒนากายภาพเฉพาะทาง	0 - 2 - 1
2000-1606	การจัดระเบียบชีวิตเพื่อความสุข	1 - 0 - 1
2000-1607	เพศวิถีศึกษา	1 - 0 - 1
2000-1608	สิ่งเสพติดศึกษา	1 - 0 - 1
2000-1609	ทักษะการพัฒนาพฤติกรรมสุขภาพ	1 - 2 - 2
2000-1610	การพัฒนาคุณภาพชีวิต	1 - 2 - 2

2. หมวดวิชาทักษะวิชาชีพ ไม่น้อยกว่า

71 หน่วยกิต

2.1 กลุ่มทักษะวิชาชีพพื้นฐาน 18 หน่วยกิต ให้เรียนรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2001-1001	ความรู้เกี่ยวกับงานอาชีพ	2 - 0 - 2
2001-2001	คอมพิวเตอร์และสารสนเทศเพื่องานอาชีพ	1 - 2 - 2
2700-1001	อุตสาหกรรมท่องเที่ยว	1 - 2 - 2
2700-1002	ศิลปวัฒนธรรมไทย	1 - 2 - 2
2700-1003	ศิลปะการให้บริการ	1 - 2 - 2
2700-1004	พฤติกรรมนักท่องเที่ยว	2 - 0 - 2
2700-1005	เครื่องใช้สำนักงานในงานอุตสาหกรรมท่องเที่ยว	1 - 2 - 2
2700-1006	การตลาดเพื่ออุตสาหกรรมท่องเที่ยว	2 - 0 - 2
2700-1007	ธุรกิจโรงแรม	2 - 0 - 2

2.2 กลุ่มทักษะวิชาชีพเฉพาะ 24 หน่วยกิต ให้เรียนรายวิชาต่อไปนี้

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2701-2001	ความปลอดภัยในโรงแรม	2 - 0 - 2
2701-2002	การพัฒนามูลนิธิภาพ	1 - 2 - 2
2701-2003	งานครัวโรงแรม	2 - 2 - 3
2701-2004	งานแม่บ้านโรงแรม	2 - 2 - 3
2701-2005	งานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2 - 2 - 3
2701-2006	ภัตตาคารและการจัดเลี้ยง	2 - 2 - 3
2701-2007	เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม	1 - 2 - 2
2701-2008	งานส่วนหน้าโรงแรม	1 - 2 - 2
2701-2009	คอมพิวเตอร์ในงานโรงแรม	1 - 2 - 2
2701-2010	ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม	1 - 2 - 2

2.3 กลุ่มทักษะวิชาชีพเลือก ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต ให้เลือกเรียนรายวิชาต่อไปนี้

สาขางานการโรงแรม

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2701-2101	สนทนาภาษาอังกฤษในงานโรงแรม	1 - 2 - 2
2701-2102	ภาษาอังกฤษสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม	1 - 2 - 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2701-2103	ภาษาอังกฤษสำหรับงานแม่บ้าน โรงแรม	1 - 2 - 2
2701-2104	ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัว โรงแรม	1 - 2 - 2
2701-2105	ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1 - 2 - 2
2701-2106	การพัสดุโรงแรม	2 - 0 - 2
2701-2107	เอกสารงาน โรงแรมและการเขียนรายงาน	2 - 0 - 2
2701-2108	เบเกอรี่	2 - 2 - 3
2701-2109	แกะสลักผักและผลไม้	2 - 2 - 3
2701-2110	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	1 - 2 - 2
2701-2111	โภชนาการและอนามัยอาหาร	2 - 0 - 2
2701-2112	การจัดแสดงอาหาร	1 - 2 - 2
2701-2113	เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	1 - 2 - 2
2701-2114	เครื่องดื่มเพื่อการค้า	1 - 2 - 2
2701-2115	อาหารเพื่อสุขภาพ	2 - 2 - 3
2701-2116	อาหารอาเซียน	2 - 2 - 3
2701-2117	อาหารไทย	2 - 2 - 3
2701-2118	งานซักรีด	1 - 2 - 2
2701-2119	คอมพิวเตอร์เพื่องานแม่บ้าน	1 - 2 - 2
2701-2120	การจัดดอกไม้	2 - 2 - 3
2701-2121	การจัดประชุม	2 - 2 - 3
2701-2122	การจัดตกแต่งสถานที่	2 - 2 - 3
2701-2123	การจัดนิทรรศการ	1 - 2 - 2
2701-2124	คอมพิวเตอร์งานส่วนหน้าโรงแรม	1 - 2 - 2
2001-1002	การเป็นผู้ประกอบการ	2 - 0 - 2
2001-1003	พลังงานและสิ่งแวดล้อม	1 - 2 - 2
2001-1004	อาชีพอนามัยและความปลอดภัย	1 - 2 - 2
2001-1005	การอนุรักษ์ทรัพยากรและสิ่งแวดล้อมในงานอาชีพ	1 - 0 - 1
รายวิชาทวิภาคี		
2701-5101	ปฏิบัติงานการโรงแรม 1	* - * - *
2701-5102	ปฏิบัติงานการโรงแรม 2	* - * - *
2701-5103	ปฏิบัติงานการโรงแรม 3	* - * - *
2701-5104	ปฏิบัติงานการโรงแรม 4	* - * - *
2701-5105	ปฏิบัติงานการโรงแรม 5	* - * - *
2701-5106	ปฏิบัติงานการโรงแรม 6	* - * - *

สำหรับการจัดการศึกษาระบบทวิภาคีให้สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการวิเคราะห์ลักษณะงานของสถานประกอบการ เพื่อกำหนดรายละเอียดของรายวิชาทวิภาคี รวมทั้งการจัดทำแผนการฝึกอาชีพ การวัดและการประเมินผลรายวิชา ทั้งนี้ โดยใช้เวลาฝึกในสถานประกอบการไม่น้อยกว่า 54 ชั่วโมง มีค่าเท่ากับ 1 หน่วยกิต

2.4 ฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชา 2701-8001 ฝึกงาน หรือรายวิชา 2701-8002 ฝึกงาน 1 และรายวิชา 2701-8003 ฝึกงาน 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2701-8001	ฝึกงาน	* - * - 4
2701-8002	ฝึกงาน 1	* - * - 2
2701-8003	ฝึกงาน 2	* - * - 2

2.5 โครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ 4 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนรายวิชา 2701-8501 โครงการ หรือรายวิชา 2701-8502 โครงการ 1 และรายวิชา 2701-8503 โครงการ 2

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2701-8501	โครงการ	* - * - 4
2701-8502	โครงการ 1	* - * - 2
2701-8503	โครงการ 2	* - * - 2

3. หมวดวิชาเลือกเสรี ไม่น้อยกว่า 10 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนตามความถนัดและความสนใจจากรายวิชาที่กำหนด หรือเลือกเรียนจากรายวิชาในหลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพพุทธศักราช 2556 ทุกประเภทวิชา สาขาวิชา หมวดวิชาทักษะชีวิต ทั้งนี้ สถานศึกษาอาชีวศึกษาหรือสถาบันสามารถพัฒนารายวิชาเพิ่มเติมในหมวดวิชาเลือกเสรีได้ตามบริบทและความต้องการของชุมชนและท้องถิ่น

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2200-1008	กฎหมายพาณิชย์	2 - 0 - 2

4. กิจกรรมเสริมหลักสูตร 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

สถานศึกษาต้องจัดให้มีกิจกรรมเสริมหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมงต่อสัปดาห์

รหัสวิชา	ชื่อวิชา	ท - ป - น
2000-2001	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 1	0 - 2 - 0
2000-2002	กิจกรรมลูกเสือวิสามัญ 2	0 - 2 - 0
2000-2003	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 1	0 - 2 - 0
2000-2004	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 2	0 - 2 - 0
2000-2005	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 3	0 - 2 - 0
2000-2006	กิจกรรมองค์การวิชาชีพ 4	0 - 2 - 0
2000*200x	กิจกรรมนักศึกษาวิชาทหาร / กิจกรรมที่สถานศึกษาหรือ สถานประกอบการจัด	0 - 2 - 0

คำอธิบายรายวิชา

หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพ พุทธศักราช 2556
ประเภทวิชาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

สาขาวิชาการโรงแรม

รายวิชาสาขาวิชาการโรงแรม

2701-2001	ความปลอดภัยในโรงแรม	2 - 0 - 2
2701-2002	การพัฒนาบุคลิกภาพ	1 - 2 - 2
2701-2003	งานครัวโรงแรม	2 - 2 - 3
2701-2004	งานแม่บ้านโรงแรม	2 - 2 - 3
2701-2005	การบริการอาหารและเครื่องดื่ม	2 - 2 - 3
2701-2006	ภัตตาคารและการจัดเลี้ยง	2 - 2 - 3
2701-2007	เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม	1 - 2 - 2
2701-2008	งานส่วนหน้าโรงแรม	1 - 2 - 2
2701-2009	คอมพิวเตอร์ในงานโรงแรม	1 - 2 - 2
2701-2010	ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม	1 - 2 - 2
2701-2101	สนทนาภาษาอังกฤษในงานโรงแรม	1 - 2 - 2
2701-2102	ภาษาอังกฤษสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม	1 - 2 - 2
2701-2103	ภาษาอังกฤษสำหรับงานแม่บ้านโรงแรม	1 - 2 - 2
2701-2104	ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวโรงแรม	1 - 2 - 2
2701-2105	ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม	1 - 2 - 2
2701-2106	การพัสดุโรงแรม	2 - 0 - 2
2701-2107	เอกสารงานโรงแรมและการเขียนรายงาน	2 - 0 - 2
2701-2108	เบเกอรี่	2 - 2 - 3
2701-2109	แกะสลักผักและผลไม้	2 - 2 - 3
2701-2110	ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร	1 - 2 - 2
2701-2111	โภชนาการและอนามัยอาหาร	2 - 0 - 2
2701-2112	การจัดแสดงอาหาร	1 - 2 - 2
2701-2113	เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	1 - 2 - 2
2701-2114	เครื่องดื่มเพื่อการค้า	1 - 2 - 2
2701-2115	อาหารเพื่อสุขภาพ	2 - 2 - 3
2701-2116	อาหารอาเซียน	2 - 2 - 3
2701-2117	อาหารไทย	2 - 2 - 3
2701-2118	งานซักรีด	1 - 2 - 2

2701-2119	คอมพิวเตอร์เพื่องานแม่บ้าน	1 - 2 - 2
2701-2120	การจัดดอกไม้	2 - 2 - 3
2701-2121	การจัดประชุม	2 - 2 - 3
2701-2122	การจัดตกแต่งสถานที่	2 - 2 - 3
2701-2123	การจัดนิทรรศการ	1 - 2 - 2
2701-2124	คอมพิวเตอร์งานส่วนหน้าโรงแรม	1 - 2 - 2
2701-5X0X	วิชาทวิภาคี	* - * - *
2701-800X	ฝึกงาน	* - * - *
2701-850X	โครงการ	* - * - *

2701 - 2001 ความปลอดภัยในโรงแรม

2 - 0 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับความปลอดภัยในการปฏิบัติงานโรงแรม
2. สามารถป้องกันอุบัติเหตุในโรงแรมได้
3. มีทัศนคติในการทำงานด้วยความปลอดภัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับความปลอดภัยในโรงแรม อุบัติเหตุ สาเหตุของอุบัติเหตุที่เกิดขึ้นในโรงแรม
2. ใช้อุปกรณ์ไฟฟ้า ระบบไฟฟ้า แก๊สหุงต้ม สารเคมีอย่างถูกต้องตามคู่มือการใช้
3. ป้องกัน ปฏิบัติตน และเข้าร่วมปฏิบัติงานกับทีมผจญเพลิง เมื่อเกิดอัคคีภัย
4. ปฐมพยาบาลเบื้องต้นและการดำเนินการ เมื่อเกิดเหตุการณ์ฉุกเฉิน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความปลอดภัยในโรงแรม อุบัติเหตุ สาเหตุของอุบัติเหตุที่เกิดขึ้นในโรงแรม การป้องกันอันตรายจากการใช้อุปกรณ์ไฟฟ้า ระบบไฟฟ้า แก๊สหุงต้ม สารเคมี การป้องกันและการปฏิบัติตนเมื่อเกิดอัคคีภัย การเข้าร่วมปฏิบัติงานกับทีมผจญเพลิง การตรวจสอบความปลอดภัยในโรงแรม เครื่องหมายและสัญลักษณ์ความปลอดภัยที่ใช้ในโรงแรม การปฐมพยาบาลเบื้องต้นและการดำเนินการเมื่อเกิดเหตุการณ์ฉุกเฉิน

2701 - 2002 การพัฒนาบุคลิกภาพ

1 - 2 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการพัฒนาบุคลิกภาพ
2. ปรับปรุงและพัฒนาบุคลิกภาพให้เหมาะสมกับการทำงานในชีวิตประจำวัน
3. มีทัศนคติที่ดีในการแสดงกิริยามารยาทตามวัฒนธรรมไทยและสากลนิยม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาบุคลิกภาพ
2. พัฒนาบุคลิกภาพในเรื่องการแต่งกาย การพูดและมารยาททางสังคม ขนบธรรมเนียม
3. ประเพณีไทยและสากลนิยม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการพัฒนาบุคลิกภาพ หลักการทำงานในชีวิตประจำวัน การเสริมสร้างบุคลิกภาพที่ดี ศิลปะการแต่งกาย ศิลปะการพูด มารยาททางสังคม การแสดงกิริยามารยาทตามขนบธรรมเนียม ประเพณีไทยและสากลนิยม และฝึกปฏิบัติการพัฒนาบุคลิกภาพ

2701 - 2003

งานครัวโรงแรม

2 - 2 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. ความรู้เกี่ยวกับประเภทของครัวและอุปกรณ์งานครัว
2. มีความรู้และเข้าใจเกี่ยวกับการเลือกซื้ออาหารสด แห้ง
3. สามารถจัดเตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหารโรงแรม
4. สามารถจัดตกแต่งอาหารก่อนบริการ
5. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการประกอบอาหารโรงแรม ประเภทของครัวและอุปกรณ์ คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัว
2. เลือกซื้อ อาหารสด-แห้ง เตรียมและจัดตกแต่งอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ เก็บรักษาอาหารอย่างถูกวิธี ตามตำรับอาหาร
3. ปฏิบัติการเตรียมอาหาร ตามตำรับอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบอาหารโรงแรม ประเภทของครัวและอุปกรณ์ คำศัพท์ที่ใช้ในงานครัว การเลือกซื้อ อาหารสด – แห้ง การเตรียมและจัดตกแต่งอาหารประเภทเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ การเก็บรักษาอาหารอย่างถูกวิธีและเหมาะสม การจัดเตรียมวัตถุดิบตามตำรับอาหาร การจัดตกแต่งหัวงาน การจัดลงภาชนะ และฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารโรงแรม

2701 - 2004

งานแม่บ้านโรงแรม

2 - 2 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจการทำงานของงานแม่บ้านโรงแรมและการประสานงานแผนกต่าง ๆ
2. สามารถทำความสะอาดห้องพัก และพื้นที่สาธารณะในโรงแรม และบำรุงรักษาเครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาด
3. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบและปลอดภัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับงานแม่บ้านโรงแรม ตามคำอธิบายลักษณะงาน
2. ทำความสะอาดห้องพัก ปูเตียง จัดเตรียมเครื่องใช้และอุปกรณ์สำหรับห้องพัก ตามมาตรฐานการจัดทำห้องพัก
3. ทำความสะอาดและดูแลพื้นที่สาธารณะตามขั้นตอน
4. บำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาดหลังการใช้งานตามคู่มือ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับงานแม่บ้านโรงแรม หน้าที่ ความรับผิดชอบ มารยาทและจรรยาบรรณงานแม่บ้าน การประสานงานกับแผนกต่าง ๆ การทำความสะอาดห้องพัก การปูเตียง การจัดเตรียมเครื่องใช้และอุปกรณ์สำหรับห้องพัก การทำความสะอาดและดูแลพื้นที่สาธารณะ และการบำรุงรักษาอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาด

2701 - 2005 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 2 - 2 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในหลักการการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. ปฏิบัติงานการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. ตระหนักในหน้าที่ความรับผิดชอบงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. เจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการทำงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการบริการอาหารและเครื่องดื่มในธุรกิจโรงแรม
2. แสดงความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่มของแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
4. จัดโต๊ะอาหาร บริการอาหารและเครื่องดื่มตามรูปแบบการบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ประเภท รูปแบบของการบริการอาหารและเครื่องดื่ม หน้าที่ความรับผิดชอบ คุณสมบัติ จรรยาบรรณของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม ความรู้เกี่ยวกับรายการอาหารและเครื่องดื่ม อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเตรียมบริการ มารยาทการรับประทานอาหาร และฝึกปฏิบัติ การจัดโต๊ะอาหาร การบริการอาหารและเครื่องดื่ม

2701 - 2006 ภัตตาคารและการจัดเลี้ยง 2 - 2 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจงานภัตตาคาร งานจัดเลี้ยง
2. มีความเข้าใจในหน้าที่ ความรับผิดชอบของพนักงานในงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง
3. สามารถจัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์และสถานที่ในงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง
4. สามารถให้บริการอาหารและเครื่องดื่มในงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง
5. มีเจตคติที่ดีในการทำงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการดำเนินงานภัตตาคารและการจัดเลี้ยง
2. จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ สถานที่ในภัตตาคารและการจัดเลี้ยง
3. ปฏิบัติงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยงในโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับภัตตาคารและการจัดเลี้ยง หลักการดำเนินงาน รูปแบบ การวางแผน จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ สถานที่ในภัตตาคารและการจัดเลี้ยง ประสานงานกับฝ่ายต่าง ๆ และฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับงานภัตตาคารและงานจัดเลี้ยง

2701 - 2007 เครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม 1 - 2 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับประเภทของเครื่องดื่ม
2. สามารถจัดเตรียมและเลือกใช้อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ได้
3. สามารถให้บริการเครื่องดื่มได้
4. เจตคติที่ดีของงานอาชีพ งานบริการเครื่องดื่มได้

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม
2. จัดเตรียมอุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผสมเครื่องดื่มและการบริการเครื่องดื่มตามรูปแบบการบริการ
3. ผสมเครื่องดื่มและบริการเครื่องดื่มตามสูตรที่กำหนด

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องดื่มและการผสมเครื่องดื่ม ประเภทของเครื่องดื่ม หน้าที่ ความรับผิดชอบ คุณสมบัติจรรยาบรรณของพนักงานฝ่ายบริการเครื่องดื่ม ความรู้เกี่ยวกับ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ การดูแลรักษา การจัดเตรียมในการบริการเครื่องดื่ม การผสมเครื่องดื่ม การให้บริการเครื่องดื่ม และฝึกปฏิบัติการผสมเครื่องดื่ม การบริการเครื่องดื่ม

2701 - 2008 งานส่วนหน้าโรงแรม 1 - 2 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในงานส่วนหน้าโรงแรม
2. มีทักษะในการปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรมและการประสานงานกับแผนกอื่น ๆ
3. มีทัศนคติที่ดีต่อการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับงานส่วนหน้าโรงแรม
2. ปฏิบัติงานส่วนหน้าโรงแรมตามขั้นตอนการทำงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับพื้นฐานงานส่วนหน้าโรงแรม โครงสร้างการบริหารงานส่วนหน้าหน้าที่ความรับผิดชอบ อุปกรณ์ที่ใช้ในงานส่วนหน้า งานต้อนรับและลงทะเบียนเข้าพัก (Check – in) การคืนห้องพัก (Check – out) งานบริการบริเวณส่วนหน้าโรงแรม การประสานงานกับแผนกอื่นๆ และศิลปะการนำเสนอการขายห้องพัก

2701 - 2009**คอมพิวเตอร์ในงานโรงแรม****1 - 2 - 2****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์ในงาน โรงแรม
2. สามารถใช้โปรแกรมสำนักงานที่ใช้ในงาน โรงแรม
3. มีเจตคติที่ดีในการทำงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์ในงาน โรงแรม
2. เลือกใช้โปรแกรมสำนักงานในการปฏิบัติงาน โรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์ในงาน โรงแรม วิธีการใช้โปรแกรมสำนักงานที่ใช้ในงานโรงแรมที่เป็นปัจจุบัน การเลือกใช้โปรแกรมสำนักงานให้เหมาะกับงาน ปัญหา ข้อจำกัดในการใช้งาน และฝึกปฏิบัติการใช้คอมพิวเตอร์ในงานโรงแรม

2201 - 2010**ภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม****1 - 2 - 2****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. มีความรู้ความเข้าใจคำศัพท์ ส่วนวนที่ใช้ในงาน โรงแรม
2. มีทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในงาน โรงแรม
3. เห็นคุณค่าของการใช้ภาษาอังกฤษในงาน โรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม
2. ใช้ภาษาอังกฤษเพื่องานบริการในโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกปฏิบัติภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม การต้อนรับแขกที่มาพักในโรงแรม การให้ข้อมูลเกี่ยวกับห้องพัก การสำรองห้องพัก การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การบริการทั่วไปในโรงแรม การติดต่อทางโทรศัพท์ การกรอกแบบฟอร์มที่ใช้ในงานโรงแรม และฝึกทักษะภาษาอังกฤษเพื่อการโรงแรม

2701 - 2101**สนทนาภาษาอังกฤษในงานโรงแรม****1 - 2 - 2****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคำศัพท์ และสำนวนภาษาอังกฤษพื้นฐานที่ใช้ในงานโรงแรม
2. สามารถสื่อสาร ให้ข้อมูลและบริการในโรงแรม
3. กรอกแบบฟอร์มที่เกี่ยวข้องกับการปฏิบัติงานโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับงานโรงแรม
2. สนทนาภาษาอังกฤษในการให้บริการตามสถานการณ์

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการสนทนาภาษาอังกฤษในงานโรงแรม ภาษาอังกฤษในการต้อนรับ การบริการแขกในสถานการณ์ต่างๆ การให้ข้อมูลเกี่ยวกับห้องพัก การสำรองห้องพัก การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การติดต่อทางโทรศัพท์ การกรอกแบบฟอร์มที่ใช้ในการปฏิบัติงานโรงแรม การบริการทั่วไปในโรงแรม และฝึกทักษะการสนทนาภาษาอังกฤษในงานโรงแรม

2701 - 2102**ภาษาอังกฤษสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม****1 - 2 - 2****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับคำศัพท์ และภาษาอังกฤษที่ใช้ในงานบริการส่วนหน้าโรงแรม
2. สามารถจัดทำเอกสารในงานส่วนหน้าโรงแรม
3. สามารถสื่อสาร ให้ข้อมูลและบริการในโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม
2. สนทนาภาษาอังกฤษในการให้บริการงานส่วนหน้าโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับภาษาอังกฤษสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม คำศัพท์ สำนวนในงานบริการส่วนหน้าโรงแรม การกรอกแบบฟอร์มและเอกสารในงานส่วนหน้า สนทนาภาษาอังกฤษในการให้บริการข้อมูล การรับสำรองห้องพัก การต้อนรับ การรับลงทะเบียน การคืนห้องพักและฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับงานส่วนหน้าโรงแรม

2701 - 2103 ภาษาอังกฤษสำหรับงานแม่บ้านโรงแรม**1 - 2 - 2****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. มีความรู้ความเข้าใจคำศัพท์ จำนวนที่ใช้ในงานแม่บ้าน โรงแรม
2. มีทักษะในการใช้ภาษาอังกฤษในงานแม่บ้าน โรงแรม
3. เห็นความสำคัญของการใช้ภาษาอังกฤษในงานแม่บ้าน โรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับงานแม่บ้าน โรงแรม
2. ใช้คำศัพท์และจำนวนที่ใช้ในงานแม่บ้าน โรงแรม
3. กรอกแบบฟอร์ม เอกสารในงานแม่บ้าน โรงแรม ให้บริการข้อมูลอื่นๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับภาษาอังกฤษสำหรับงานแม่บ้าน โรงแรม คำศัพท์ ภาษาอังกฤษ ในงานแม่บ้าน โรงแรม เอกสารในงานแม่บ้าน โรงแรม การกรอกแบบฟอร์ม การบริการข้อมูลงานแม่บ้าน และฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษงานแม่บ้าน โรงแรม

2701 - 2104 ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวโรงแรม**1 - 2 - 2****จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้**

1. มีความรู้ความเข้าใจคำศัพท์ จำนวนที่ใช้ในงานครัวโรงแรม
2. มีทักษะในการใช้ภาษาอังกฤษในงานครัวโรงแรม
3. เห็นความสำคัญของการใช้ภาษาอังกฤษในงานครัวโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวโรงแรม
2. ใช้คำศัพท์และจำนวนที่ใช้ในงานครัวโรงแรม
3. รอกแบบฟอร์ม เอกสารในงานครัวโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวโรงแรม คำศัพท์ ภาษาอังกฤษ ในงานครัวโรงแรม เอกสารในงานครัวโรงแรม การกรอกแบบฟอร์ม การบริการข้อมูลงานครัวโรงแรม และฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับงานครัวโรงแรม

2701 - 2105

ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

1 - 2 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจคำศัพท์ ส่วนวนที่ใช้ในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
2. มีทักษะในการใช้ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. เห็นความสำคัญของการใช้ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการใช้ภาษาอังกฤษสำหรับงานบริการอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม
2. ใช้คำศัพท์ ส่วนวนในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเลี้ยง
3. พูด อ่าน เขียนภาษาอังกฤษในขั้นตอนการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและฝึกปฏิบัติภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม คำศัพท์ ภาษาอังกฤษ การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดเลี้ยง อุปกรณ์ที่ใช้บนโต๊ะอาหาร การต้อนรับลูกค้า การรับคำสั่งอาหาร การบริการข้อมูลทั่วไปในร้านอาหาร และฝึกทักษะการใช้ภาษาอังกฤษในงานบริการอาหารและเครื่องดื่ม

2701 - 2106

การพัสดุโรงแรม

2 - 0 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจถึงโครงสร้างการบริหารงานพัสดุโรงแรม
2. มีความรู้และเข้าใจถึงขั้นตอน กระบวนการเบิก – จ่ายและวิธีการจัดเก็บพัสดุ
3. สามารถปฏิบัติงานการเบิก – จ่าย การจัดเก็บ การดูแลรักษาพัสดุในงานโรงแรมได้อย่างถูกต้อง
4. มีกิจนิสัยที่ดีในการเบิก – จ่าย และการเก็บรักษาพัสดุของโรงแรม

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการพัสดุโรงแรม
2. ปฏิบัติงานการเบิก – จ่าย การจัดเก็บ การดูแลรักษาพัสดุในงานโรงแรม ตามขั้นตอน กระบวนการเบิก – จ่ายและวิธีการจัดเก็บพัสดุ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับการพัสดุโรงแรม โครงสร้างการบริหารงาน ความสำคัญ ขั้นตอน การเบิก – จ่าย การจัดเก็บ การดูแลรักษาที่เป็นระบบและมีระเบียบ

2701 - 2107 เอกสารงานโรงแรมและการเขียนรายงาน 2 - 0 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเอกสารต่าง ๆ ของโรงแรม
2. มีความรู้ความเข้าใจในการเขียนรายงานประจำวันของโรงแรมในแต่ละแผนก
3. สามารถปฏิบัติงานเกี่ยวกับเอกสารงานโรงแรมและการเขียนรายงาน
4. มีทัศนคติดีในการทำงานอย่างมีระบบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับ เอกสารงาน โรงแรมและการเขียนรายงาน
2. ใช้เอกสารในการติดต่อ ประสานงานระหว่างแผนกต่าง ๆ และเขียนรายงานประจำวัน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับเอกสารงาน โรงแรมและการเขียนรายงาน ความสำคัญ เอกสาร แบบฟอร์ม แผนกต่าง ๆ ของโรงแรม การเขียนรายงานประจำวัน

2701 - 2108 เบเกอร์รี่ 2 - 2 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่
2. สามารถเลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้และเก็บรักษาได้อย่างถูกต้อง
3. สามารถผลิตเบเกอร์รี่ได้
4. มีทัศนคติดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการผลิตเบเกอร์รี่
2. เลือกวัตถุดิบ อุปกรณ์เครื่องใช้และเก็บรักษาตามสูตรการผลิตเบเกอร์รี่
3. ผลิตเบเกอร์รี่เบื้องต้นตามสูตรมาตรฐาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเบเกอร์รี่ วัตถุดิบ อุปกรณ์ เครื่องใช้ การนำไปใช้ การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ และฝึกปฏิบัติการทำเบเกอร์รี่เบื้องต้น

2701 - 2109 แกะสลักผักและผลไม้ 2 - 2 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับงานแกะสลักผักและผลไม้
2. สามารถเลือกวัสดุ อุปกรณ์ที่ใช้ในการแกะสลักผักและผลไม้
3. สามารถแกะสลักผัก ผลไม้เพื่อใช้ใน โอกาสต่างๆ
4. มีทัศนคติดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการแกะสลักผักและผลไม้
2. แกะสลักผักและผลไม้เพื่อนำไปใช้ในโอกาสต่างๆ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการแกะสลักผักและผลไม้ การเลือก การจัดเตรียมวัตถุดิบ วัสดุ อุปกรณ์ ในการแกะสลักผัก ผลไม้ในโอกาสต่างๆ การเก็บรักษา และฝึกปฏิบัติการแกะสลักผักและผลไม้

2701 - 2110

ศิลปะการจัดตกแต่งอาหาร

1 - 2 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้และเข้าใจศิลปะการตกแต่งอาหารให้มีความสวยงาม และน่ารับประทาน
2. มีความรู้และเข้าใจ การหั่น ตัดชิ้นอาหารให้สวยงามเหมาะสมกับชนิดของอาหาร
3. มีความสามารถในการเลือกผัก ผลไม้ เพื่อนำมาแกะสลักให้เหมาะกับการตกแต่งอาหาร
4. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของศิลปะการตกแต่งอาหาร
2. แกะสลักเชิงธุรกิจ จัดตกแต่งหัวจาน จัดลงภาชนะ และเก็บรักษา

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับศิลปะเพื่อการจัดตกแต่งอาหาร การหั่น การตัดชิ้นให้สวยงามเพื่อประกอบอาหาร การแกะสลักเชิงธุรกิจ การจัดตกแต่งหัวจาน การจัดลงภาชนะ การเก็บรักษาและฝึกปฏิบัติการจัดตกแต่งอาหาร

2701 - 2111

โภชนาการและอนามัยอาหาร

2 - 0 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับโภชนาการและหลักการของอนามัยอาหาร
2. มีความรู้เกี่ยวกับอาหารสมดุลและสิ่งปนเปื้อนในอาหาร
3. มีความรู้เกี่ยวกับสุขอนามัยของผู้ปรุงอาหารและวิธีการดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว
4. สามารถนำหลักโภชนาการ สุขากิจอาหารไปใช้ในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพได้
5. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงานอย่างเป็นระบบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของโภชนาการและอนามัยอาหาร
2. ใช้หลักโภชนาการ สุขากิจอาหารในชีวิตประจำวันและการประกอบอาชีพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาเกี่ยวกับความรู้เรื่องโภชนาการและอนามัยอาหาร อาหารหลัก 5 หมู่ อาหารสมดุล สิ่งปนเปื้อนในอาหาร สุขอนามัยของผู้ปรุงอาหาร การดูแลรักษาความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว การป้องกันและกำจัด สัตว์ แมลง การกำจัดขยะมูลฝอย การกำจัดไขมัน น้ำเสีย ตามหลักของสุขาภิบาล การรักษาคูณค่า ทางโภชนาการของอาหาร วัฒนธรรมและพฤติกรรมกรบริโภคอาหารของชนชาติต่าง ๆ

2701 - 2112 การจัดแสดงอาหาร

1 - 2 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในการจัดการแสดงอาหารให้เหมาะสมและสวยงามตามลักษณะของงาน
2. มีทักษะในการจัดแสดงอาหาร
3. สามารถจัดการและควบคุมคุณภาพอาหาร เครื่องดื่มในการจัดแสดง
4. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงานอย่างมีระบบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดแสดงอาหาร
2. เลือกอาหาร อุปกรณ์เครื่องใช้ให้เหมาะสม สุขอนามัย และ ความปลอดภัย
3. ปฏิบัติการจัดแสดงอาหาร

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดแสดงอาหาร การเลือกอาหาร อุปกรณ์เครื่องใช้ สุขอนามัย ความปลอดภัย การจัดการ การควบคุมคุณภาพอาหารและเครื่องดื่ม ในการจัดแสดง และฝึกปฏิบัติการ จัดแสดงอาหาร

2701 - 2113 เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

1 - 2 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในความสำคัญ ประโยชน์ สรรพคุณ ของเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
2. สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
3. สามารถจัดทำ และดัดแปลงเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
4. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ
2. จัดทำ และดัดแปลงเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องดัดเพื่อสุขภาพ สรรพคุณ ประโยชน์ต่อสุขภาพ การเลือกใช้วัสดุ ดัด เครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียม การตกแต่ง วิธีทำ การให้บริการ และฝึกปฏิบัติการทำเครื่องดัดเพื่อสุขภาพ

2701 - 2114 เครื่องดัดเพื่อการดัด

1 - 2 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจประเภทของเครื่องดัดชนิดนิยม
2. สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการจัดทำเครื่องดัดเพื่อการดัด
3. สามารถจัดทำ และดัดแปลงเครื่องดัดเพื่อการดัด
4. สามารถคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขายและจัดจำหน่าย
5. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของเครื่องดัดเพื่อการดัด
2. จัดทำ และดัดแปลงเครื่องดัดเพื่อการดัด
3. จัดจำหน่าย โฆษณา ประชาสัมพันธ์และบริการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับเครื่องดัดเพื่อการดัด ประเภทเครื่องดัดที่นิยม การเลือกใช้วัสดุ ดัด เครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียม การตกแต่ง วิธีทำ การดัดแปลงเครื่องดัดเพื่อการดัด การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ การจัดจำหน่ายเครื่องดัด ขนบและอาหารว่าง การให้บริการ และฝึกปฏิบัติการทำเครื่องดัดเพื่อการดัด

2701 - 2115 อาหารเพื่อสุขภาพ

2 - 2 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพและเทคนิคการประกอบอาหาร
2. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องปรุง วัสดุ ดัด เครื่องมือและอุปกรณ์
3. สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ได้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร
4. สามารถประกอบอาหารเพื่อสุขภาพและจัดตกแต่งลงภาชนะได้เหมาะสม
5. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบและมีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของอาหารเพื่อสุขภาพ
2. จัดทำ และดัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ ความหมาย ความสำคัญ ประเภทของอาหาร เพื่อสุขภาพ เครื่องมือ อุปกรณ์ แหล่งวัตถุดิบ การเลือกซื้อ การเตรียม การประกอบ การตัดแปลงอาหาร เพื่อสุขภาพ และฝึกปฏิบัติการประกอบและตัดแปลงอาหารเพื่อสุขภาพ

2701 - 2116

อาหารอาเซียน

2 - 2 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารอาเซียนและเทคนิคการประกอบอาหาร
2. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องปรุง วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์
3. สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ได้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร
4. สามารถประกอบอาหารอาเซียนและจัดตกแต่งลงภาชนะได้เหมาะสม
5. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบและมีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของอาหารอาเซียน
2. ประกอบอาหารอาเซียนขอดนิยตามความเหมาะสมของท้องถิ่นและสร้างสรรค์อาหาร ในรูปแบบสินค้าและวัฒนธรรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารอาเซียน อาหารอาเซียนขอดนิย วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียม วิธีการประกอบอาหาร คุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร การสร้างสรรค์อาหาร ในรูปแบบสินค้าและวัฒนธรรม ฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารอาเซียนขอดนิยตามความเหมาะสมของ ท้องถิ่น

2701 - 2117

อาหารไทย

2 - 2 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับอาหารไทยและเทคนิคการประกอบอาหาร
2. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับเครื่องปรุง วัตถุดิบ เครื่องมือและอุปกรณ์
3. สามารถเลือกใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ได้เหมาะสมกับชนิดของอาหาร
4. สามารถประกอบอาหารไทยและจัดตกแต่งลงภาชนะได้เหมาะสม
5. มีกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงานด้วยความรับผิดชอบและมีความคิดสร้างสรรค์

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของอาหารไทย
2. ประกอบอาหารไทยและจัดตกแต่งลงภาชนะได้ตามมาตรฐานการผลิต

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารไทย ครั้วไทยในโรงแรม หน้าที่ความรับผิดชอบประเภทของอาหารไทย เทคนิคการประกอบอาหาร เครื่องปรุง วัตถุดิบ เครื่องมือ อุปกรณ์ การจัดเตรียม วิธีการประกอบอาหารไทยประเภทต่าง ๆ การเลือกใช้ภาชนะ การจัดตกแต่งอาหารและฝึกปฏิบัติการประกอบอาหารไทย

2701 - 2118

งานซักกรีด

1 - 2 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ ความเข้าใจ การทำงานซักกรีด งานห้องผ้าในโรงแรม
2. สามารถปฏิบัติงานห้องซักกรีด ห้องผ้าในโรงแรม
3. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และปลอดภัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับงานซักกรีดในโรงแรม
2. ปฏิบัติงานซักกรีดตามขั้นตอนและกระบวนการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับงานซักกรีด ห้องผ้าในโรงแรม หน้าที่ความรับผิดชอบของงานซักกรีด การตรวจสอบและแยกประเภทของผ้า การซ่อมแซมผ้า การใช้อุปกรณ์และสารเคมี การทำความสะอาดผ้าชนิดต่าง ๆ การรับ – ส่งผ้า และฝึกปฏิบัติงานซักกรีด

2701 - 2119

คอมพิวเตอร์เพื่องานแม่บ้าน

1 - 2 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจถึงการนำคอมพิวเตอร์ไปใช้ในงานแม่บ้าน โรงแรม
2. สามารถใช้คอมพิวเตอร์เพื่อเก็บข้อมูล และจัดทำเอกสารเพื่องานแม่บ้าน โรงแรม
3. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และปลอดภัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของคอมพิวเตอร์
2. ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อเก็บข้อมูล และจัดทำเอกสารเพื่องานแม่บ้าน โรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการใช้คอมพิวเตอร์งานแม่บ้าน การเก็บข้อมูล การใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการจัดทำแบบรายงานข้อมูลต่าง ๆ ในงานแม่บ้านและฝึกปฏิบัติการใช้คอมพิวเตอร์ในงานแม่บ้าน

2701 - 2120 การจัดดอกไม้

2 - 2 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับการจัดดอกไม้โอกาสต่าง ๆ
2. สามารถใช้และบำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ในการจัดดอกไม้
3. สามารถจัดดอกไม้ในโอกาสต่าง ๆ
4. มีกิจนิสัยในการทำงานด้วยความเป็นระเบียบเรียบร้อย ประณีต รอบคอบ และปลอดภัย

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดดอกไม้
2. จัดดอกไม้ขึ้นพื้นฐานรูปแบบต่าง ๆ ตามโอกาสและหลักสากล

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดดอกไม้ การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ การเตรียมดอกไม้ ใบไม้ การเก็บรักษา การใช้ดอกไม้ทดแทน การคำนวณต้นทุน กำหนดราคาขาย การจัดดอกไม้ขึ้นพื้นฐาน รูปแบบต่าง ๆ ตามหลักสากล การจัดดอกไม้ตกแต่งสถานที่ในโอกาสต่าง ๆ และฝึกปฏิบัติการจัดดอกไม้

2701 - 2121 การจัดประชุม

2 - 2 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในการจัดประชุม
2. มีทักษะในการเตรียมการจัดประชุม
3. สามารถประสานงานกับหน่วยงานและบุคคลที่เกี่ยวข้อง
4. มีกิจนิสัยที่ดีในการทำงานอย่างมีระบบและทำงานร่วมกับผู้อื่นได้

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการประชุม
2. จัดประชุม การประสานงานกับหน่วยงานและบุคคลที่เกี่ยวข้อง

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับการประชุม ประเภทของการประชุม รูปแบบ การวางแผน งบประมาณ การจัดสถานที่ เอกสาร อุปกรณ์ที่ใช้ในการจัดประชุม การประสานงานกับหน่วยงานและบุคคลที่เกี่ยวข้อง และฝึกปฏิบัติการจัดประชุม

2701 - 2122 การจัดตกแต่งสถานที่ 2 - 2 - 3

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจในการจัดตกแต่งสถานที่ให้เหมาะสมและสวยงามตามลักษณะของงาน
2. สามารถเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์ได้อย่างเหมาะสม
3. มีทักษะในการจัดตกแต่งสถานที่
4. มีทัศนียภาพที่ดีในการทำงานอย่างเป็นระบบ

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดตกแต่งสถานที่
2. จัดตกแต่งห้องอาหาร ห้องจัดเลี้ยง ห้องประชุม บริเวณสาธารณะของโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับหลักการจัดตกแต่งสถานที่ การจัดตกแต่งห้องอาหาร ห้องจัดเลี้ยง ห้องประชุม บริเวณสาธารณะของโรงแรม การเลือกวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือ เครื่องใช้ ความปลอดภัย ในการปฏิบัติงาน และฝึกปฏิบัติการจัดตกแต่งสถานที่

2701 - 2123 การจัดนิทรรศการ 1 - 2 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจหลักการจัดนิทรรศการ
2. สามารถจัดนิทรรศการ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการจัดนิทรรศการ
2. ปฏิบัติการจัดนิทรรศการ

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับความสำคัญ วัตถุประสงค์ หลักการจัด ประเภท องค์ประกอบของการจัดนิทรรศการ วัสดุอุปกรณ์ การใช้ตัวอักษรแบบต่าง ๆ การคำนวณค่าใช้จ่ายในการจัดนิทรรศการ การประเมินผล การจัดแผนงานด้วยระบบคอมพิวเตอร์ และฝึกปฏิบัติการจัดนิทรรศการ

2701 - 2124 คอมพิวเตอร์งานส่วนหน้าโรงแรม 1 - 2 - 2

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความรู้ความเข้าใจวิธีการทำงาน โปรแกรมสำเร็จรูปด้านงานส่วนหน้าโรงแรม
2. มีทักษะในการใช้คอมพิวเตอร์กับงานส่วนหน้าโรงแรม
3. มีเจตคติที่ดีต่อการใช้ระบบคอมพิวเตอร์ในการปฏิบัติงาน

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับหลักการของการใช้คอมพิวเตอร์
2. ใช้คอมพิวเตอร์เพื่อเก็บข้อมูล และจัดทำเอกสารเพื่องานส่วนหน้าโรงแรม

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับคอมพิวเตอร์งานส่วนหน้าโรงแรม วิธีใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในงานส่วนหน้า การประสานงานโดยใช้ข้อมูลในคอมพิวเตอร์ การจองห้องพัก การลงทะเบียนเข้าพัก การออกใบเสร็จรับเงิน การ Check – in , Check – out ของแขกผู้มาพัก และฝึกปฏิบัติการการใช้คอมพิวเตอร์งานส่วนหน้าโรงแรม

รายวิชาทวิภาคี

2701 - 5X0X

ปฏิบัติงาน

* - * - *

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. มีความเข้าใจหลักการปฏิบัติงานและการปฏิบัติตนในการประกอบอาชีพ
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามภาระหน้าที่ในสถานประกอบการที่กำหนด โดยประยุกต์ใช้ความรู้และทักษะในการปฏิบัติงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยที่ดีในการปฏิบัติงาน รับผิดชอบ รอบคอบ มีวินัย ตรงต่อเวลา รักษาความสะอาด และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้และประสบการณ์ในการปฏิบัติงานในสถานประกอบการ
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามภาระหน้าที่ในสถานประกอบการ
3. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ให้สถานศึกษาร่วมกับสถานประกอบการวิเคราะห์งานและกำหนดภาระหน้าที่ที่จะให้ผู้เรียนปฏิบัติ โดยให้ผู้เรียนได้ศึกษาและปฏิบัติงานที่เกี่ยวกับการรับคำสั่ง การวางแผนการทำงาน การจัดเตรียม ปรับตั้ง บำรุงรักษาเครื่องมือ อุปกรณ์ วัสดุที่ใช้ การดำเนินงานและแก้ไขปัญหาการทำงานตามหลักการ เทคนิค วิธีการและขั้นตอนการทำงานของสาขางานที่ศึกษา พร้อมทั้งเขียนรายงานสรุปผลการทำงานเป็นรายงานชิ้นงานและเป็นรายสัปดาห์ โดยให้สอดคล้องกับสภาพท้องถิ่นและเทคโนโลยีที่เกิดขึ้น

รายวิชาฝึกประสบการณ์ทักษะวิชาชีพ

2701 – 800X ฝึกงาน

* - * - *

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจขั้นตอนและกระบวนการปฏิบัติงานอาชีพอย่างเป็นระบบ
2. สามารถปฏิบัติงานอาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ จนเกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์ นำไปประยุกต์ใช้ในการปฏิบัติงานอาชีพระดับฝีมือ
3. มีเจตคติที่ดีต่อการปฏิบัติงานอาชีพ และมีกิริยาในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดสร้างสรรค์และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. เตรียมความพร้อมของร่างกายและเครื่องมืออุปกรณ์ในการปฏิบัติงาน
2. ปฏิบัติงานอาชีพตามขั้นตอนและกระบวนการที่สถานประกอบการกำหนด
3. พัฒนาการงานที่ปฏิบัติในสถานประกอบการ
4. บันทึกและรายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ปฏิบัติงานที่สอดคล้องกับลักษณะของงานในสาขาวิชาชีพในสถานประกอบการ สถานประกอบอาชีพอิสระหรือแหล่งวิทยาการ ให้เกิดความชำนาญ มีทักษะและประสบการณ์งานอาชีพในระดับฝีมือ โดยผ่านความเห็นชอบร่วมกันของผู้รับผิดชอบการฝึกงานในสาขาวิชานั้น ๆ และรายงานผลการปฏิบัติงานตลอดระยะเวลาการฝึกงาน

รายวิชาโครงการพัฒนาทักษะวิชาชีพ

2701 – 850X

โครงการ

* - * - *

จุดประสงค์รายวิชา เพื่อให้

1. เข้าใจหลักการและกระบวนการวางแผนจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางาน
2. สามารถประมวลความรู้และทักษะในการสร้างและหรือพัฒนางานในสาขาวิชาชีพตามกระบวนการวางแผน ดำเนินงาน แก้ไขปัญหา ประเมินผล ทำรายงานและนำเสนอผลงาน
3. มีเจตคติและกิจนิสัยในการทำงานด้วยความรับผิดชอบ มีวินัย คุณธรรม จริยธรรม ความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่น

สมรรถนะรายวิชา

1. แสดงความรู้เกี่ยวกับการจัดทำโครงการและนำเสนอผลงาน
2. เขียน โครงการสร้างและหรือพัฒนางาน
3. ดำเนินงาน โครงการตามแผนงาน
4. ประเมินผลการดำเนินงาน โครงการ
5. รายงานผลการปฏิบัติงาน

คำอธิบายรายวิชา

ศึกษาและปฏิบัติเกี่ยวกับ หลักการจัดทำโครงการ การวางแผน การดำเนินงาน การแก้ไขปัญหา การประเมินผล การจัดทำรายงานและการนำเสนอผลงาน โดยปฏิบัติจัดทำโครงการสร้างและหรือพัฒนางานที่ใช้ความรู้และทักษะในระดับฝีมือ สอดคล้องกับสาขาวิชาชีพที่ศึกษา ดำเนินการเป็นรายบุคคลหรือกลุ่มตามลักษณะของงานให้แล้วเสร็จในระยะเวลาที่กำหนด

หน้าว่าง